

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN BAHAN SUMBER YEAST, BAKTERI
ASAM LAKTAT, DAN BAKTERI ASAM ASETAT PADA FERMENTASI
KAKAO (*Theobroma cacao* L.) TERHADAP MUTU BIJI KAKAO KERING**



Disusun oleh:

DIPTA BTHARI CANDRARUNA

12/333226/TP/10477

DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA

YOGYAKARTA

2017

PENGARUH PENAMBAHAN BAHAN SUMBER YEAST, BAKTERI ASAM LAKTAT, DAN BAKTERI ASAM ASETAT PADA FERMENTASI KAKAO (*Theobroma cacao* L.) TERHADAP MUTU BIJI KAKAO KERING

Skripsi

Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian

Diajukan kepada

**Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada
sebagai syarat kelengkapan studi jenjang Stratum Satu (S-1)
dalam memperoleh derajat sarjana teknologi pertanian pada
Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian**

Oleh:

DIPTA BTHARI CANDRARUNA

12/333226/TP/10477

DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA

YOGYAKARTA

2017